The Living Pavilion by Aman
Afternoon Tea Menu

霜月　師走
SHIMOTSUKI　SHIWASU

- STARTER -

九条ネギと松野醤油の白味噌キッシュ
Kyoto Kujo Leek and Kyoto White *Miso* Quiche

アマン京都森のシロップとホットワイン
Hot Wine with Aman Kyoto Forest Syrup

- SAVORIES -

国産牛頬肉と京野菜のブレゼ
Braised Japanese Beef Cheek and Kyoto Vegetables

金時人参のヴォル・オ・ヴァン
24 ヶ月熟成水上産生ハム“はもんみなかみ”
Kyoto Carrot Vol-au-vent
24-Month Aged Minakami Prosciutto

雲丹のパンペルデュ
万願寺唐辛子と柚子
Sea Urchin Pain Perdu
Kyoto *Manganji* Pepper and *Yuzu*

聖護院蕪のムース
丹波黒豆のエーグルドゥース
Kyoto Turnip Mousse
Tamba Black Bean Aigre-douce

- SWEETS -

小山園の焦がしほうじ茶どら焼き
Roasted Tea *Dorayaki*

京都ドライジンのオペラケーキ
Kyoto Dry Gin Opera Cake

蜜柑と丹波黒豆きな粉のムース
Mandarin and Black Soya Bean *Kinako* Mousse

林檎のタルト
Apple Tart

- FRESHLY PREPARED -

洋梨のパフェ
Pear Parfait

- SCONES -

プレーンスコーン　ドライフルーツとスパイスのスコーン
Plain Scone, Dried Fruits and Spices Scone

無花果ジャム　アンチョビバター
和紅茶クロテッドクリーム
Fig Confiture, Anchovy Butter
Japanese Black Tea Clotted Cream

- SORBET -

水尾柚子と京都産蜂蜜のソルベ
Kyoto *Yuzu* and Kyoto Honey Sorbet

- JAPANESE SWEETS -

アマン京都最中
Aman Kyoto *Monaka* Wafer

小倉大納言餡　マスカルポーネクリーム
和三盆クランブルクッキー　求肥
Kyoto Red Bean, Mascarpone Cream
Wasanbon Cookie Crumble, *Gyuhi* Rice Cake

抹茶 山政小山園 四方の薫
Kyoto Uji *Matcha* Green Tea

- ADDITIONAL OPTION -

丹波栗のモンブラン　　+6,000
Tamba Chestnut Mont Blanc

丹波栗　丹波黒豆　宇治抹茶　最中
Tamba Chestnut, Tamba Black Bean, Uji *Matcha* Green Tea, *Monaka* Wafer

おすすめのティー
Tea Recommendations

アッサムバリ
Assam Bari

伝統的な自然農法で栽培されたアッサムティー。
最高の香りが生じるときに収穫されたセカンドフラッシュを使用。
コクのあるモルティーフレーバーが特徴です。

キームンハオヤ
Keemun Hao Ya

ダージリン、ウヴァと並ぶ世界三大銘茶のひとつキームン。
糖蜜を思わせる甘く芳醇な味わい、程よいスモーキーな香りが特徴です。

おすすめのウェルネスティー
Wellness Tea Recommendations

ジャスミンパール
Jasmine Pearl

有機栽培の中国緑茶をベースに華やかなジャスミンの花で香り付けしました。
パール状に丸まった茶葉が芳醇な香りとともに花開きます。

フィールベター
Feel Better

有機グリーンルイボスをベースにエルダーベリーやリンデンの花、
シナモンやオレンジピール等様々なハーブと植物を組み合わせた
ウェルネスティー
身体のバランスを整え内側から元気を取り戻し、気分の落ち込みを
解消するのに役立ちます。

紅茶
Tea Selection

イングリッシュブレックファスト
English Breakfast
スリランカ産の最高級品。
深みがある豊かな香りと味わいが特徴で、カフェインがやや強めの紅茶です。

アールグレイ
Earl Grey
繊細なダージリンの茶葉にベルガモットの香りをブレンド。
上品でしっかりした味わいが特徴の、絶品のアールグレイです。

ダージリン　サマーゴールド
Darjeeling Summer Gold
夏に摘まれた北東インド産の最高級ダージリン。
豊かで奥行きのある香りと味わいをお楽しみください。

ウヴァ
Uva
セイロンのハイグロウンティーの一つで世界三大銘茶に数えられる。
深みのある水色と、メントールのような爽やかな香りが特徴です。

オーガニック　マサラチャイ
Organic Masala Chai
カルダモン、ジンジャー、シナモンなどのスパイスを有機アッサムに配合。
香り豊かなブレンドでロイヤルミルクティーもおすすめです。

ローカフェインティー・ハーブティー
Low Caffeine Tea, Herbal Infusion

ルイボス
Rooibos
グリーンルイボスを発酵させた南アフリカ原産のハーブティー。
タンニンが少なく、渋みや苦みのない紅茶のような味わい。

カモミール
Chamomile
リラックスハーブの代表格、エジプト産のカモミール。
リンゴのような甘い香りが広がり、ティータイムや就寝前にもおすすめです。

ミント
Mint
明るい太陽のもとオレゴンとカリフォルニアで収穫された有機スペアミントと
有機ペパーミントのブレンド。食後や気分をすっきりさせたいときにおすすめです。

レモンメレンゲ
Lemon Meringue
抗酸化作用が特に高い希少なグリーンルイボスに、オレンジピールやバラ
矢車菊をブレンド。まるでレモンメレンゲパイのような
ふんわり軽やかな口当たりと甘くクリーミーな味わいを再現しました。
ほんのり香るレモンの酸味とメレンゲのやさしい甘さが絶妙に調和します。

日本茶・中国茶
Japanese Tea, Chinese Tea

一保堂いり番茶
Iribancha Roasted Tea
茶葉を炒ることによって生まれる焚火のような香りのお茶です。
京都では伝統的に愛飲されてきたお茶として親しまれています。
消化吸収を助けてくれるいり番茶は、初めの一杯におすすめです。

祥玉園の日本茶
Japanese Tea by *Shogyokuen*
創業文政 10 年（1827 年）。宇治茶にこだわり、
日本で 13 人しかいない最高段位“十段”を持つ茶師が手掛ける日本茶です。

特上煎茶
Special Blended Green Tea

上ほうじ茶
Special Blended Roasted Tea

抹茶ラテ
Green Tea Latte
山政小山園オリジナルの抹茶ラテ

ほうじ茶ラテ
Roasted Tea Latte
山政小山園オリジナルのほうじ茶ラテ

オーキッドウーロンティー
Orchid Oolong Tea
台湾烏龍茶の名産地として知られる台湾中部の山岳地帯で育てられた烏龍茶。
ユニークなライラックの香りが広がり新鮮な蘭のお花の後味です。

アマンオリジナルコーヒー
Aman Original Coffee

挽きたてコーヒー
Freshly Brewed Coffee
アマンオリジナルブレンドコーヒー

エスプレッソ
Espresso
アマンオリジナルエスプレッソ

カフェオレ
Café au lait
オリジナルコーヒーとホットミルクの優しい味わい

カフェラテ
Café Latte
エスプレッソにあたたかいミルクを優しくそそいで

カプチーノ
Cappuccino
エスプレッソにふんわり泡立てたミルクをのせて

キャラメルマキアート
Caramel Macchiato
キャラメルフレーバーのカフェラテ

カフェモカ
Café Mocha
エスプレッソにミルクとたっぷりチョコレートのクリーム